



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR EKMEĞİ

1 kilo pırasa
1/2 kilo mısır unu
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
2 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı toz şeker
1/2 kahve fincanı un
Yeterince susam

Pırasaları ayıklayıp, yıkadıktan sonra uzunlamasına ikiye bölüp, ince ince kıyalım.

Pırasaları büyük bir kaseye koyup, 2 tatlı kaşığı kadar tuz ilave ettikten sonra, iyice ovarak yumuşamasını sağlayalım.

Büyükçe bir kaba 3 yumurtayı, 1 su bardağı sıvıyağı, 1 su bardağı yoğurdu, 3 çorba kaşığı buğday ununu, 2 paket kabartma tozunu, 2-3 çorba kaşığı kadar toz şekeri, 1/2 kilo mısır ununu ilave edip, iyice yoğuralım.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayıp hafif üstünden bastırdıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirelim.

Üzerine susam veya çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 170 °C'li fırında kızarıncaya kadar pişirelim.